

Torta blanducha de pera y chocolate

¡No te recomendamos comer torta muy seguido pero algunas veces está bien! Para esta receta utilizaremos ingredientes que encuentras en tu alacena y será aún más deliciosa si la sirves con frambuesas y crema frescas. Esta torta puede fácilmente ser consumida por veganos, solamente tendremos que cambiar la leche por una alternativa que sea libre de lácteos.

Ingredientes:

75g salsa de manzana
75ml aceite
200ml **leche** o alternativa sin lactosa
1 x 400g lata de peras en jugo
75g azúcar
175g harina con levadura
1 cucharilla de bicarbonato de soda
1 cucharada de canela
6 cucharas de chocolate en polvo

Utensilios:

3 recipientes para mezclar
Balanza
Pasapurés o machacador para hacer purés
Jarras medidoras
Cucharas medidoras
Batidor o tenedor
Molde para tortas
Sartén
Espátula

Instrucciones:

1. Precaliente su horno a 180 °C / 350 °F / gas 4. Usando una pequeña cantidad de aceite, engrase una lata de pan de 450 g o un molde para tortas de 20 cm.
2. Escorra las peras y póngalas en su primer recipiente para mezclar. Triturar la pulpa de las peras.
3. En el segundo tazón mezcle la harina, el azúcar, la cocoa en polvo, la canela, y bicarbonato de soda. Mezcle hasta combinar bien.
4. En el tazón 3 mida el aceite, la salsa de manzana y la leche; mezcle hasta que se combinen bien.
5. Agregue la mezcla de leche al puré de pera y bata hasta mezclar uniformemente.
6. Agregue el tazón de ingredientes húmedos al tazón de ingredientes secos y batir juntos con una espátula hasta que tenga una masa de pastel lisa y brillante.
7. Hornee en el centro del horno durante 45 minutos hasta que la torta crezca; inserte un cuchillo en el centro de la torta y verifique que salga limpio.
8. Retirar del horno, dejar en la lata durante 20 minutos para que se enfríe y reafirme, antes de voltearla y servir.

Habilidades utilizadas:

Medir, triturar, batir y hornear.

INGREDIENTES EN NEGRITA PUEDEN PRODUCIR ALERGIAS.

